



CHAMPAGNE

## ROSÉ

*Fruité, délicat, savoureux*

### *Informations techniques*

**Assemblage :** 32% Chardonnay  
17% Pinot Noir  
51% Pinot Meunier  
14 % Pinot vinifié en vin rouge

**Année de récolte :** 2021

**Tirage :** 2022

**Vieillissement sur lies :** 4 ans

**Dégorgement :** 6 mois

**Degré alcoolique :** 12% vol

**Dosage :** Brut : 8 g/l



### *Notes de dégustation*

#### **Robe :**

Belle robe rose tendre, légèrement saumonée, aux reflets framboise.

#### **Nez :**

Le nez dévoile des arômes de melon et de confiture de fraise. Des notes de cerise s'associent à une belle expression du chardonnay. Le caractère légèrement cuiré, signe de l'évolution des pinots, se mêle à des arômes de grenade.

#### **Bouche :**

La dégustation évoque le sous-bois, avec des notes de mousse et de petites fraises des bois. La finale révèle des touches de kirsch, traduisant la belle maturité de la cuvée.

### *Accords mets & vins*

Idéal avec des poissons grillés, une cuisine méditerranéenne, des viandes blanches, des plats aux fruits rouges, ainsi que des desserts légers à la fraise ou à la framboise.